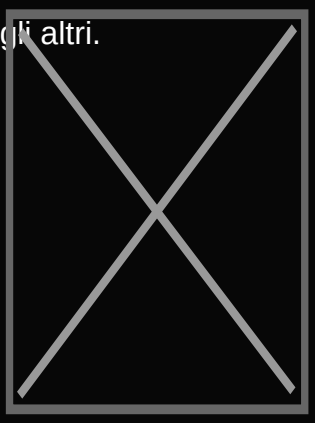
Tutte le novità del Natale di Martesana

striscia-panettoni-martesana-8f3dc707

Le feste stanno arrivando e Martesana è già pronta. Tra panettoni, tronchetti al cioccolato, biscotti, il cinquantenario della pasticceria e iniziative di beneficenza Martesana presenta golose novità per Natale e gli immancabili must di stagione.

Panettoni
Da sempre uno dei prodotti che ha contribuito ad accrescere la fama di Pasticceria Martesana sono i panettoni. Enzo Santoro, maestro AMPI (Associazione Maestri Pasticceri Italiani), ha reso celebre il panettone Martesana grazie allo studio e alla cura che caratterizza la propria produzione. Il segreto per realizzare dei panettoni così buoni e leggeri, oltre all'utilizzo di materie prime di altissima qualità, risiede nel lievito madre creato da Enzo Santoro, una ricetta segreta che distingue Martesana da tutti gli altri.



_Tradizionale: il dolce milanese più iconico in assoluto, il panettone come da tradizione meneghina nella versione di Martesana. Uvette, grandi e profumatissimi canditi di arancia, farina, burro, miele e lievito madre made in Enzo sono gli ingredienti necessari per creare un'opera d'arte lievitata.
_ La novità dell'anno il Panettone Strudel: l'ultimo panettone arrivato in casa Martesana è il Panettone Strudel firmato Marco Battaglia. Alla pasta lievitata del panettone si unisce la dolcezza degli ingredienti dello strudel; cannella, uvetta, pinoli e mele; per un risultato è sorprendente e il gusto unico: i sapori si amalgamano alla perfezione dando vita a un panettone speciale tutto da provare!

_ Must di Martesana, il Panetun de l’Enzo: è uno dei dolci più apprezzati di Martesana, il panettone creato direttamente da Enzo Santoro con la famosa farcitura al cioccolato e albicocche in confettura e candite. Il tutto è racchiuso da una copertura al cioccolato.
_Decorati: i panettoni non sono solo buoni da mangiare, ma anche belli da vedere! Martesana realizza speciali panettoni decorati perfetti in ogni dettaglio a tema. Un vero e proprio design del panettone mantenendo intatto tutto il gusto!

Il nuovo responsabile del reparto forno: Marco Battaglia
Martesana da sempre è attenta a valorizzare il proprio staff e responsabilizzare chi ha idee innovative, chi ha cura e attenzione verso la pasticceria e a chi in Martesana si è formato professionalmente. Dopo Davide Comaschi; Alessandro Comaschi, attuale Capo Pasticcere di Martesana; Marcella Moutte, creatrice dei Capiricci la linea di Mignon Salati; Martesana dà spazio a un altro elemento cresciuto all’interno del proprio laboratorio. Marco Battaglia, siciliano classe 1990, è Responsabile del Reparto Forno, un ruolo che lui stesso ha richiesto di occupare per approfondire la propria conoscenza del settore e dominare anche questo ambito della pasticceria. Marco ha già impresso la propria firma sul nuovo panettone Strudel, nato grazie al suo estro e alla sua capacità di pensare fuori dagli schemi. Marco Battaglia ha fatto un vero e proprio exploit nelle cucine di Martesana: dopo le prime esperienze a Palermo e la formazione in Cast Alimenti - Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell’Alimento - Marco inizia a lavorare in Martesana nel 2012 nel reparto Mignon. Successivamente affianca Alessandro Comaschi per un anno e mezzo nel reparto Credenza e impara tutti i segreti delle farciture. Il passo successivo è l’approdo al reparto forno: *“Questo è il luogo dà vita alle basi della pasticceria e la cosa più bella è che non c’è mai nulla di scontato”* afferma Marco Battaglia *“Amo lavorare qui e una delle sfida che mi appassiona maggiormente è lavorare con il lievito madre, un alimento vivo che bisogna quotidianamente sapere dominare”.*

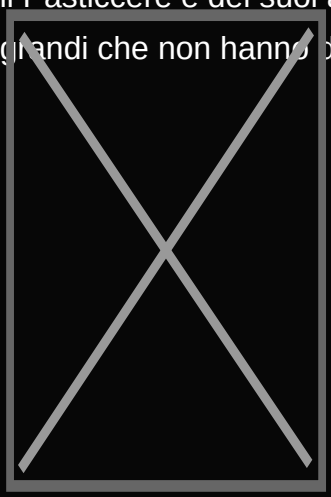


Il Natale di Martesana: torta al caco e Tronchetto

Per il periodo invernale Martesana ha pensato di realizzare, tra le altre cose, due dolci in particolare: la Torta al Caco e il Tronchetto Natalizio.
_Torta al Caco: come sempre Alessandro Comaschi è attento a usare prodotti stagionali nella creazione dei propri dolci. Stavolta l’ingrediente principe è il Caco, il frutto del periodo autunnale/invernale per eccellenza. La torta, in limited edition, è realizzata partendo da una base di

frolla e continua con una mousse al mascarpone, una gelatina e una mousse al caco. La torta termina con una decorazione ai marshmallow.
_Tronchetto Natalizio: non è Natale senza il Tronchetto. Nella versione Martesana, il Tronchetto viene rivisitato con una base di frolla alle arachidi salate e mandorle, tre strati di pan di Spagna all'olio extravergine d'oliva e nocciola, cremoso al cioccolato fondente, cremoso all'arancia e mousse alle mandorle.

1967-2017: al via la festa per il cinquantenario di Martesana
Nel 1966 iniziava la grande avventura di Martesana a Milano con il progetto di una nuova piccola pasticceria nel pieno del boom economico italiano. L'anno successivo, nel 1967, Pasticceria Martesana e apre la prima sede in via Cagliero, il punto di partenza che ha portato Martesana a essere mezzo secolo dopo un punto di riferimento della pasticceria nazionale e internazionale grazie ai suoi prodotti innovativi, al gusto unico e sempre a passo con i tempi, alla cura verso il cliente e all'estetica dei propri dolci. Ora Martesana dà il via alla festa per i 50 anni della pasticceria con 5 torte che simboleggiano i 5 decenni di Martesana. Il primo è la Spaghettata ai Marron Glacé, un dolce emblematico degli anni .
_Spaghettata ai Marron Glacé: il pan di Spagna al cacao e mandorle è di appoggio alla mousse ai marroni con all'interno pezzi di marroni, sfere di cioccolato e wafer. Al di sopra un altro pan di Spagna e glassa al cacao e decorati con spaghettata ai marroni.
Martesana non termina qui le sorprese e quindi ha deciso di fare a tutti un altro regalo. Enzo Santoro ha realizzato per le imminenti feste un Racconto di Natale che narra delle magiche avventure di Enzo il Pasticcere e dei suoi amici elfi nella città di Milandia. Una storia dedicata a tutti i bambini e a tutti i grandi che non hanno dimenticato la magia del periodo natalizio.



Il Qore di Martesana: biscotti per beneficenza

Martesana non è solo attenta al gusto e alla perfezione dei propri dolci, ha anche un grande Qore. Non è un errore di ortografia, ma la nuova linea di biscotti pensata per i più piccoli, per la loro

colazione o anche solamente semplicemente per regalare un momento di gioia. I biscotti Qore offrono anche un aiuto concreto per i neonati dell'OBM, Ospedale Bambini Milano: per ogni scatola venduta a 10€, 1€ è la parte devoluta in beneficenza al quale Martesana aggiunge un ulteriore euro. L'obiettivo è l'acquisto di una speciale culla dal costo di 7.000€, uno strumento necessario per la cura dei bambini nati prematuri, con problemi cardiaci o con particolari esigenze. L'iniziativa è realizzata grazie alla collaborazione con OBM - Onlus del Buzzi.

I biscotti della linea Qore si dividono in due tipologie:
_ Mix Martina, Cacao, Mamma in confezione da 350 g di biscotti assortiti
- Martina: con fiocchi di avena, uova, burro e zucchero.
- Cacao: con farina integrale di farro, zucchero cacao e olio di girasole.
- Mamma: si ispira farina, uova, zucchero, latte e burro.
_Biscotti da inzuppo in confezione da 350 gr in singolo gusto
- Biscotto al farro: con farina integrale di fatto, uova, latte e olio di girasole.
- Biscotto ai fiocchi di Avena: con fiocchi di avena, uova, latte e olio di girasole.
- Biscotto al cacao con gocce di cioccolato: con farina, zucchero, mandorle, cacao, gocce di cioccolato, latte e olio di girasole.
- Biscotto ai semi di girasole: con farina, zucchero, mandorle, semi di girasole, latte e olio di girasole.

www.martesanamilano.com